

# MENÚ DESCOBERTA

## L'HORA DEL VERMUT

Oliva i vermut blanc / Salpicó de pop / Pastís de musclos en escabetx /  
Espina d'anxova / Bombó de xampinyó a l'allet /  
Cresta de pollastre a l'ast / Ametlla salada / Galeta de tomàquet i xoriç /  
Bunyol de tonyina de llauna / Bomba de botifarra de perol

## PA I OLI

Pa del forn de La Fogaina i oli de la zona

## FLOR DE TRUITA DE RIU

Truita de riu curada, carbassa encurtida, taronja, escabetx de carbassa

## CEBA DE FIGUERES

Ceba arrebossada, el seu consomé, formatge Miner d'Espinelves, bombó de ceba

## OU, BRÒQUIL I COLIFLOR

Ou de primera posta, crema de coliflor torrada i miso, escuma de coliflor, bròquil i la seva tija marinada

## LLOBARRO I FONTS MARÍ

Llobarro de costa, navalles, canyetes, algues, suquet

## ÀNEC D'AGLÀ

Pit d'ànec d'aglà, guisat de les seves cuixes amb llavors de girasol, mandarina

## POMA VERDA I LLET REDUÏDA

Poma verda, cremós d'alvocat, gelat i cruixent de llet reduïda

## CERVESA NEGRA

Pannacotta de cervesa negra, garrofa, cacau, gelat de regalèssia

## DOLÇOS D'HERBES PEL CAFÈ

Macaró de... Galeta de... Bombó de...

*Preu 105€*

*Maridatge de vins (opcional) 45 €*

*\* Ambdós menús es serviran a taula completa*

*\* Opció d'afegir una selecció de formatges amb confitures 12,50€/persona*

*\* Al treballar amb productes frescos i de temporada els nostres menús poden tenir variacions per qüestions de mercat però sempre mantenint la mateixa estructura*

*\* Preguem ens comuniquin qualsevol al·lèrgia o intolerància*

*\* Per motius de complexitat no es faran adaptacions en els aperitius ni en els petit fours*

*\*Els altres possibles canvis estan subjectes a un increment de preu*

*\* 10% IVA inclòs*

# MENÚ EMOCIÓ

## L'HORA DEL VERMUT

Oliva i vermut blanc / Salpicó de pop / Pastís de musclos en escabetx /  
Espina d'anxova / Bombó de xampinyó a l'allet /  
Cresta de pollastre a l'ast / Ametlla salada / Galeta de tomàquet i xoriç /  
Bunyol de tonyina de llauna / Bomba de botifarra de perol

## PA I OLI

Pa del forn de La Fogaina i oli de la zona

## GAMBA VERMELLA

Gamba vermella, consomé acidulat, blat de moro, brots, flors i fulles fresques

## FLOR DE TRUITA DE RIU

Truita de riu curada, carbassa encurtida, taronja, escabetx de carbassa

## MILFULLS DE TARDOR

Milfulls de moniato, arrel d'api, albergínia i patata, salsa de cava, all, oli de julivert

## CEBA DE FIGUERES

Ceba arrebossada, el seu consomé, formatge Miner d'Espinelves, bombó de ceba

## FRICANDÓ DE NAP

Nap cuinat en brou de bolets, salsa fricandó, puré de ceps, bolets de temporada

## RAP I BLEDES

Llom de rap, salsa d'adob, soufflé de rap i bledes, pesto i crema de bledes, pell de rap

## ESCUDELLA DE PERDIU

Pilota, botifarra, lasanya, escudella i bombó de perdiu a la col

## CONILL À LA ROYALE

Conill à la Royale, el seu paté, pastanagues

## TORTA

Torta d'anís, crema, puré d'albedo i compota de llimona, escuma d'anís i llimona

## POMA VERDA I LLET REDUÏDA

Poma verda, cremós d'alvocat, gelat i cruixent de llet reduïda

## GERDS

Quallada de gerds, festuc en pols, cru i caramel·litzat, gelat de remolatxa

## DOLÇOS D'HERBES PEL CAFÈ

Macaró de... Galeta de... Bombó de...

*Preu 135€*

*Maridatge de vins (opcional) 65 €*

*"Basem la nostra cuina en el respecte als aliments del territori i de temporada, cuinant allò que ens brinda l'horta, la llotja i els nostres proveïdors de confiança."*

*"Treballem per oferir-vos una cuina directa amb bases tradicionals en constant evolució."*